



413283S-2025



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0016S-2025

小麦粉

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、王建、咎青佳。

H N
Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉、包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉三个类别。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

2.1 新鲜度

小麦粉保持初始优良状态的程度，由声称指标组成，用于综合反映小麦粉新鲜程度情况，通过满足对应的 a 类、b 类、c 类要求获得，用分值（分）表示。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标									检验方法
		精制粉			标准粉			普通粉			
分类	加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星									GB/T 27628或GB/T 5504
指标	灰分（以干基计）， % ≤	0.70			1.10			1.60			GB 5009.4或GB/T 24872
声称 指标	降落数值， s ≥	350 ^a	300 ^b	250 ^c	350 ^a	300 ^b	250 ^c	350 ^a	300 ^b	250 ^c	GB/T 10361
	食品评分值(食味值)， 分 ≥	90 ^a	80 ^b	70 ^c	90 ^a	80 ^b	70 ^c	90 ^a	80 ^b	70 ^c	LS/T 3204 附录A
	脂肪酸值（以湿基，KOH 计）， mg/100g ≤	60 ^a	70 ^b	80 ^c	60 ^a	70 ^b	80 ^c	60 ^a	70 ^b	80 ^c	GB/T 5510或GB/T 15684
	湿面筋， % ≥	26 ^a	24 ^b	22 ^c	26 ^a	24 ^b	22 ^c	26 ^a	24 ^b	22 ^c	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2

基本 指标	水分, %	≤	14.5	GB 5009.3或GB/T 5497
	含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
	磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
食 品 安 全 指 标	黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
	总砷*(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
	铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
	镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
	铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
	总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
	脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
	苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
	玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
	赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

声称指标满足a类要求，则小麦粉新鲜度≥90分，属于新鲜小麦粉；声称指标满足b类要求，则小麦粉新鲜度80（含）～90（不含）分，属于次新鲜小麦粉；声称指标满足c类要求，则小麦粉新鲜度<80分，属于非新鲜小麦粉。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、加工精度、水分、灰分、含砂量、食品评分值、脂肪酸值、降落数值、湿面筋。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉、包装而成的小麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南想念面粉有限公司